

gebrannte Grübe

**200g Mandeln ohne Schale, 100 ml Wasser,
125g Zucker, 1 Pk Vanillezucker, 1 TL gemahlene Zimt**

Zubereitung

Das Wasser mit Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen. Anschließend die Mandeln zugeben und 6 bis 8 Minuten auf hoher Temperatur unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Sobald die Flüssigkeit verdampft, kristallisiert der Zucker und überzieht die Mandeln mit einer trockenen Schicht. Nun den Herd auf mittlere Stufe herunterschalten unditerrühren, bis der Zucker wieder anfängt zu schmelzen und die Mandeln karamellisieren.

Die gebrannten Mandeln auf Backpapier auslegen und sofort voneinander trennen, damit sie nicht zusammen kleben.

Tipp

Und was mit Mandeln funktioniert, schmeckt auch mit anderen Zutaten: Tauschen Sie einfach die Mandeln gegen Kürbiskerne, Haselnüsse oder Erdnüsse aus.